

Societat | Redacció | Actualitzat el 05/12/2017 a les 08:28

Demostració i premi de cuina per cloure les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià

Una seixantena de persones van assistir a la cloenda de la segona edició de les jornades, que va tenir lloc a l'escola Joviat



Cloenda de les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià | AjM

L'alcalde de Manresa, Valentí Junyent, juntament amb el regidor de Turisme, Joan Calmet, va assistir a l'acte de cloenda de la segona edició de les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià, que va tenir lloc a la sala Montserrat de l'escola Joviat.

La sessió es va iniciar amb la intervenció de regidor Calmet, que va contextualitzar les jornades en el projecte Manresa 2022 i el pla de gastronomia que es va posar en marxa ara fa tres anys. Tot seguit, els estudiants de de Cuina de 3r curs de l'Escola Joviat Oriol Gomà i Eduard Cosín van fer una demostració de cuina en directe: dos entrepans i un plat de carmanyola.

L'acte també va incloure la intervenció de Jaume Biarnés, de la Fundació Alcía, que va parlar de les darreres tendències a la cuina i va explicar que aquestes "són tan canviants que cada tres mesos hem d'actualitzar la presentació". Biarnés va explicar que s'estan donant fenòmens com el dels flexitaris (vegetarians flexibles que mengen carn i peix però molt poc) i hi va afegir que la "la paraula clau en les noves tendències de cuina és, sens dubte, sostenibilitat: aliments de proximitat, sense additius, saludables, que no malmetin el planeta, amb molta menys carn a la dieta, etc.

Posteriorment es van donar els premis del Concurs de la Cuina del Pelegrí. En la categoria Carmanyola, els guanyadors van ser Marta Playà, Nerea Juan i Albert Basullas. En la categoria entrepà, els premis van recaure en Maribel Coberó, Alba Adot i Rosa Millan. Els premis consistien en experiències enogastronòmiques a Manresa i lots de productes del Pelegrí.

El jurat estava format per Màrius Ferrer: Professor de cuina amb més de 20 anys de tasca pedagògica a l'escola Joviat; Ignasi Sala, cuiner i propietari del Mas de la Sala; Lluís Albà, cuiner i propietari del Turó de la Torre; i Jaume Biarnés, responsable de cuina de la Fundació Alícia.

L'alcalde, Valentí Junyent, va cloure el lliurament de premis elogiant la tasca d'Alícia i Joviat al territori com a impulsors de la millora en la qualitat de la gastronomia, tant en la vessant de recerca com formativa, i com a membres actius del projecte Manresa 2022, "que amb ells al capdavant i el sector enogastronòmic tenim asseguraven el seu èxit".